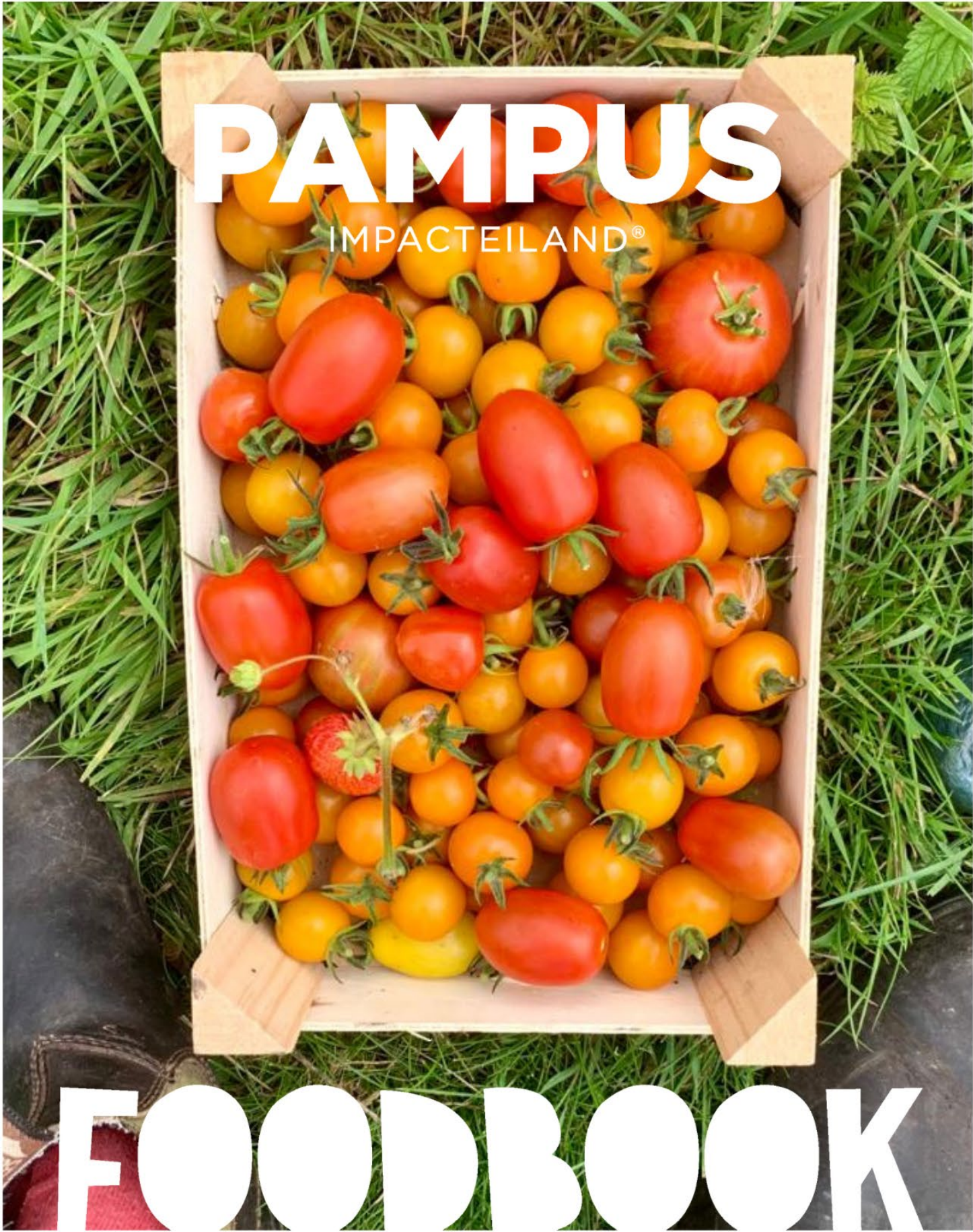




PAMPUS

IMPACTEILAND®

FOODBOOK

PAMPUS

IMPACTEILAND®

Off-grid sinds 1895

Forteiland Pampus werd in 1895 opgeleverd en was toen al volledig off-grid. Het eiland was niet verbonden met de wal voor elektriciteit, gas of water. Zo konden de gelegerde soldaten in tijden van oorlog zelfstandig opereren en maanden op het eiland verblijven zonder aanvoer van buitenaf.

Ook vandaag is Pampus nog altijd niet aangesloten op waterleiding, gas of netstroom. Wat ooit noodzaak was, is nu een bewuste keuze. Het eiland maakte een bijzondere transitie door: van historisch off-grid naar fossielvrij off-grid UNESCO Werelderfgoed.

Met een slim energiesysteem waarin zon, wind, biogas en waterstof samenwerken, draait het eiland steeds meer op eigen kracht. IJmeerwater wordt gezuiverd tot Pampuswater en de barbecue is aangesloten op ons eigen biogas.

Een bijzondere plek op het eiland is de historische Bergloods, tegenwoordig een energie-positieve locatie voor borrels, diners en bijeenkomsten met uitzicht over het IJmeer.

Maar nu over het eten.

Het hart van onze keuken ligt op het eiland zelf. In de tuinen van Pampus, verbouwen we groenten, kruiden, fruit en bloemen die rechtstreeks in de keuken belanden.

Natuurlijk kunnen we niet alles op het eiland produceren. Daarom varen we dagelijks elektrisch tussen Pampus en Muiden om mooie ingrediënten naar het eiland te brengen. En waar lokaal niet mogelijk is – denk aan koffie of chocolade – werken we met producenten die onze filosofie delen: *good, clean & fair*.

Met deze ingrediënten koken we het hele jaar door op ons lievelingseiland: veel groenten en peulvruchten, soms vis of vlees. We conserveren zoals vroeger en voegen rijke smaken toe. Altijd vers, in het seizoen en met een vrolijke Pampustouch.

Groetjes van Pampus,

Anne, Diane
en de rest van het horecateam

Pampus is partner van

en is ook in 2026 gecertificeerd als



PAMPUS

IMPACTEILAND®

De 'kleine lettertjes'

Wij houden graag rekening met principiële eetkeuzes of bestaande allergieën - graag even voor het bezoek doorgeven. Koken voor bezoekers met coeliakie, een zoutvrij dieet of een allergie voor look lukt helaas niet. Prijzen per persoon (tenzij anders aangegeven), excl. BTW en onder voorbehoud van wijzigingen

Ontvangst en vergaderen

Onze keek van de week kocht van Dikke Lepel en de appelschnitt van Kuijt. Twee lokale topleveranciers. Thee serveren we ouderwets in circulaire potten, kruidenthee komt uit onze eigen tuin. De koffie van hofleverancier Hesselink is Fairtrade en biologisch en er is ook genoeg interessants te proeven als je niet voor thee of koffie gaat!

Kannen koffie en thee met

- | | |
|---------------|------|
| • Zoet | 9,25 |
| • Koektrommel | 4,00 |

Vergaderarrangement

15 euro per dagdeel of 25 voor de hele dag

Gedurende de dag en afhankelijk van het moment, hap-slok-snaai om niet weg te dommelen. Bijvoorbeeld:

- Koffie, thee, water
- Appeltjes
- Koektrommel, zoet hapje
- Een vitmineshot
- Pampus IJsthee
- Een klein warm zwamcijsje *

Geen koffie, wel welkom

- | | |
|--|-------|
| • Welkomdrankje 0.0 met een zwamcijsje | 7,00 |
| • Cava (bio) met een zwamcijsje | 10,50 |
| • Pampusbiertje met een zwamcijsje | 8,45 |

Een Zwamcijsje? Jazeker, een knapperig bladerdeeghapje met een vulling van oesterzwammen. De plantaardige - en veel lekkerdere - neef van het saucijzenbroodje zeg maar. Gemaakt met paddenstoelen van Nederlandse bodem.



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Lunch

Een stoere eilandlunch, voor elk wat wils. Altijd vega, altijd van het seizoen, altijd lekker.

Het Lokaaltje – Pampus' eigenwijze eilandlunch (100% plantaardig)

- Moestuinbroodje
- Vers vega soepje van het seizoen standaard zonder lactose en gluten, want dat heeft zo'n soep eigenlijk helemaal niet nodig
- Bolletje kroket van Kas en Cas

Standaard met tafelwater en biosappen 27,00

Tafelwater, koffie en thee 27,00

Tafelwater, biosappen, koffie en thee 29,50

Extra's op de lunchtafel

- Fruitschaal 1,75
- Eitje met Pampuszout 1,50
- Extra broodje kroket van Kas en Cas 7,50
- Zwamcijsje Mini of Maxi 2,50 / 4,50
Hartverwarmend-hartig warm paddenstoelenbroodje



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Borrel

Een feest op één van de vele prachtlocaties die Pampus rijk is! Proef prijswinnend Pampusbier, of ga voor een fijne alcoholvrije traktatie. De eilandkoks zorgen voor de beste happen.

Drankjes – turf

We vinden het fijn om de dranken die jullie drinken te turven en achteraf te factureren. Zo betaal je voor wat je hebt gehad.

- Wat kost dat? Ongeveer hetzelfde als bij het café op het vasteland.
- Vraag ons naar de meest recente versie van de drankenkaart

Drankjes – afkoop

Dat kan natuurlijk ook, geen verrassingen achteraf. Wel duur, maar lekker overzichtelijk!

Uitgebreid pakket: alle bieren van tap, flesbier, huiswijn, Cava, sterk, fris

- | | |
|---------------|-------|
| • 2,5 uur | 35,00 |
| • Vervolguren | 12,50 |

Basispakket: alle bieren van tap, huiswijn, fris

- | | |
|---------------|-------|
| • 2,5 uur | 27,50 |
| • Vervolguren | 7,50 |



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Borrelhappen

De basis

49,50 (30 hapjes)

- Bittergarnituur
Pampus' frituurfavorieten, gewoon lekker bruin fruit maar dan zonder beest

Een beetje extra

8,75

- 2 stuks bittergarnituur
- Luxe tafelgarnituur

De hele rataplan – een volle maag

18,25

- 2 stuks bittergarnituur
- Luxe tafelgarnituur
- Zwamcijsje
- Brood met dip
- Moestuinknabbels met aioli
- Hollandje kaasjes met crakcers en balsamico uitjes

Los te bestellen

- | | |
|--|---------------|
| • Oesters | Seizoenprijs |
| <i>Altijd uit Nederland, per 24 stuks</i> | |
| • Zwamcijsje Mini of Maxi | 2,50 / 4,50 |
| <i>Hartverwarmend-hartig warm paddenstoelenbroodje</i> | |
| • Aardappelwafel met huisgemaakte saus en granituur | 4,00 per stuk |
| <i>Een soort heel groot frietje - perfecte midnightsnack</i> | |



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Eilandeten – *Proef Pampus!*

Pampus leent zich als off-grid-eiland voor bijzondere bereidingswijzen, eigenwijze smaakcombinaties en eeuwenoude conserveringsmethoden. Onze chef kiest op basis van seizoen, plek en ingrediënten de beste manier van bereiden en serveren. Roosteren, grillen, poffen, drogen.

Lekker veel groenten, peulvruchten, kruiden. Daarbij - als je wilt - wat plantaardig eiwit als extra smaakmaker. Daarover gesproken, we halen onze ingrediënten van dichtbij, maar zijn dol op kruiden en smaken uit het Midden-Oosten en Zuid-Europa.

Wat drinken we daarbij? Heerlijke Europese wijnen, soms zelfs Nederlands! Of een fijn alcoholvrij alternatief, een lekkere limo of onze huisgemaakte ijsthee. Proost!

Pita Pampus – een snelle complete maaltijd 23,50

- Een heerlijk soepel pitabroodje gevuld met falafval *, tomaat, ingelegde ui en knoflooksaus
- Geserveerd met rode koolsalade, komkommer, humus, pampuszuur en verse kruiden

Falafval? Ja, falafval – geen typfout. Falafval maakt falafel van Nederlandse gele erwten en geredde groenten. Plantaardig, kruidig en verrassend lekker. Minder verspilling, meer smaak!

Feestbuffet 45,00

- Labneh met geroosterde tomaat, dille, sumak, knoflook en geroosterde pompoenpitten
- Humus van onze groenteboer (naar Pampus' recept) met olijfolie zăatar en citroen
- Komkommerslade met rode ui en mint
- Gedroogde tuinbonen en olijven
- Diverse soorten brood, aioli, verse kruiden en pampuszuur
- Auberginepuree met geroosterde groenten, koriander, ingelegde rode ui en falaval.
- Saffraanrijst met gezouten citroen, boter, seizoensvis en schaaldieren
- Perzische hertenstoof met gele spliterwt, gedroogde limoen en kaneel



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Pampus Souk 35,00 - vanaf 100 personen

- Toren van verse simit, flatbread en ander brood
- Dadels, vijgen, abrikozen en ander gedroogd fruit
- Olijven en gezouten citroen, turkse pepers
- Labneh (yoghurt) met geblakerde tomaat en sumac, dille, mint en knoflook
- Humus met olijfolie en za'atar
- Geroosterde tuinbonen
- Muhamara met walnoten en granaatappelpitten
- Ingemaakte groenten in alle kleuren
- Bossen verse kruiden, flessen olijfolie en rozenwater en oranjebloesemwater, slinger aubergines
- Baba ganoush en geroosterde aubergine
- Groene pepers en geroosterde paprika
- Wortelsalade met rozijnen
- Bulghur met heel veel citroen en peterselie en tomaat
- Parel Couscous met harissa, koriander en wortel
- Paarse koolsalade met Libanese tahindressing
- Komkommersalade met gedroogde mint
- Falafel en pita, peper, mintsaus, knoflooksaus, shiracha
- BBQ met diverse worsten van Brandt en Levi (vegan en vlees)

Desserts:

- | | |
|--|-------|
| • Vanille-ijs met koffie (affogato) of seizoensfruit | 6,50 |
| • Cornetto van boerderijs | 6,00 |
| • Klein zoet (chocolaatjes, meringue en een ijsbonbon) | 4,50 |
| • Eilandtoet | 13,50 |
- appelschnitt met vanilleijs, (echte) slagroom en frisse groene appel



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Andere dinerplannen?

Op Pampus bakken, grillen, poffen en roosteren we in weer en wind we zijn wel wat gewend! Natuurlijk zorgen we ervoor dat onze gasten warm en droog zitten. Maar er zijn meer mogelijkheden. Lekker buiten aan lange tafels eindeloos dineren, een festivaldiner, rondlopende happen. We denken graag met je mee!

Aan tafel

- Shared dining
Schalen vol eilandlekkers midden op tafel. Doorgeven, afpakken en opeten – lekker dynamisch 'Annemiek, mag ik van jou het brood', die sfeer. Vaak beginnen we met een soepje, dan een koude gang en een warme en afsluitend een dessert.
- Diner
Afhankelijk van de groepsgrootte word alles per persoon geserveerd, of kiezen we voor een combinatie van shared en uitgeserveerd.

Het menu voor bovenstaande maken we op maat en is afhankelijk van het seizoen en wat de tuin ons biedt. Om een idee te geven een voorbeeldmenu:

*Hangop van boerenkarnemelk - Hollandse garnalen - komkommerkruid - ingelegde
citroen - tuille van inktvis*

-

Kruidig soepje van Pampuspompoen

-

Aardappel-courgettekoekje – creme fraiche – gerookte mosselen

-

*Bonencrème - gekarameliseerde sjalot - azijn van bieslookbloem - lavas - kruim van
roggebrood*

-

Panna cotta van cornflakemelk - sorbet van kamille - salade van Pampusbloemen

- 4 gangen 55,00
Brood, amuse, voorgerecht, soep, hoofdgerecht, dessert
- 5 gangen 63,50
Brood, amuse, voorgerecht, soep, tussengerecht, hoofdgerecht, dessert
- Extra: kaasgang 9,50
- Extra-extra: café gourmand 8,50



PAMPUS

IMPACTEILAND®

Zomerlicht en Winterlicht

Hartje Zomer en midwinter staan op Pampus in het teken van ons Zomer- en winterrestaurant: Zomerlicht en Winterlicht. Deze uitgebreide en verrassende dineravonden zijn al jaren een groot succes en altijd uitverkocht. Op vrij- en zaterdag zijn deze restaurants geopend voor particulier bezoek en groepjes tot maximaal 20 personen. Op andere dagen openen we het eiland voor groepen!

We delen graag het meest recente menu met je. Afhankelijk van de groepsgrootte kost een privé-avond Zomerlicht tussen de 125 en 200 euro per persoon, inclusief entree, boothuur, logistiek, diner en een schatting voor de drankjes.

Foodstands

Voor grote groepen kunnen we een eigen foodfestivalletje verzorgen! Lekker buiten, met je handen eten, wandelen voetjes in het water... Het menu maken we op maat, mogelijkheden vanaf ca. 65 euro per persoon. Een paar populaire hapjes:

Kikkererwtenpannenkoekjes - salade van geraspte biet – tahin - sesam - kruidenyoghurt

Turks puntje met hotdog van hert en kimchi

Oudekaasbeignets met zuur

Doperwtenbeignets met za'atar, feta citroen en mint

Maistortilla met stoof van zwarte bonen, tomaat, chipotle, gedroogde zwarte citroen, feta en koriander

Een ander idee?

Leuk, laat maar weten dan maken we er samen iets moois van!

